株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター
0570-077772
受付時間：月～金 10:00～17:00(土･日･祝日を除く)

部品注文センター
0570-086072
受付時間：月～金 10:00～17:00(土･日･祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

取扱説明書

MINIPRO

ミニプロ

MB601G73

●お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
●正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
●読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●お読みになったあとは、いつでも見られるところに必ず保管してください。
●ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損傷を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告　誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

必ずお守りください

定格15A・交流100Vのコンセントを使用してください。
●延長コードも定格15Aのものをお使いください。

異常時（こげ臭い、発煙など）は、直ちにプラグを抜き、使用を停止してください。
●ショートや発火する恐れがありますので、弊社お客様センターまでご相談ください。

濡れた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。
●感電の原因になります。

お取り扱い

修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改善は行わないでください。
発火、異常作動してけがをすることがあります。
●修理は弊社お客様相談センターまでご相談ください。

本体を水につけたり、浸したりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

電源・コード

電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。
傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。
傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、弊社お客様センターまでご相談ください。

タコ足配線はしないでください。火災の原因になります。

絵表示の例

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が表記されています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が表記されています。

⚠注意　誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容です。

お取り扱い

不安定な場所や、すべりやすい物の上で使わないでください。
製品が落下して故障したり、けがの原因になります。

落下した本体や、変形したアタッチメントを使用しないでください。
けがや故障の原因になります。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わないでください。
製品のプラスチック部分が熱で破損することがあります。

アタッチメントの刃は鋭利なので直接手を触れないでください。
けがの原因になります。

85℃以上の熱い材料をクッキングボールに入れて使用しないでください。
ふきこぼれによるやけどや、変形の原因になります。

クッキングボールが空の状態、またはアタッチメントが中に収納された状態で作動させないでください。故障の原因になります。

食材の量が多すぎるなどの原因でアタッチメントの回転が止まった場合は、スイッチを押し続けないでください。故障の原因になります。

運転中は製品を移動させないでください。けがの原因になります。

運転中に投入口から指・スプーン・はしなどを入れないでください。
けがや故障の原因になります。

アタッチメントの回転が完全に止まるまで、カバーを開けたり、指・スプーン・はしなどでさわったりしないでください。けがや故障の原因になります。

定格時間以上連続作動させないでください。モーターが過熱し故障の原因になります。
定格時間以上使用する場合は、いったんスイッチを切り、モーターが冷めるまで60分程度待ってから使用してください。

製品を落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。
けがや故障の原因になります。

お取り扱い

- 調理以外の目的に使用しないでください。けがをする恐れがあります。
- 付属のアタッチメント以外は使用しないでください。けがや故障の原因になります。
- クッキングボールのハンドルや投入口を持って製品を持ち運ばないでください。破損や落下などによるけがや故障の原因になります。
- クッキングボールから食材を取り出す際は、手で取り出さずヘラなどで取り出してください。けがの原因になります。

電源・コード

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- お手入れ、部品の着脱の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電やけがの恐れがあります。
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。
- スイッチが切れていることを確かめてから、電源プラグを抜き差ししてください。けがの原因になります。

注意

本製品は一般家庭用です。

<開梱時のご注意>

クッキングボール中にはカッターの刃を保護する緩衝材がセットされています。開梱する際、図のように緩衝材の真ん中を持って外してください。その際、カッターの刃でけがをしないよう十分にご注意ください。

各部の名称

※初めて製品をお使いになる時は、クッキングボール、カバー、プッシャー、ジョイント軸、アタッチメントを温水と食器用洗剤で洗浄し、よくすすいで乾燥させてください。

①電源コード
②本体
③スイッチ
④クッキングボール（Max0.6L）
⑤取っ手
⑥カバー
⑦投入口
⑧スライドロック
⑨ジョイント軸

アタッチメント
⑩おろしディスク：おろす
⑪カッター：つぶす、混ぜる、きざむ
⑫泡立てディスク：泡立てる
⑬スライス／せん切りディスク：スライス、せん切り

⑭せん切りパーツ
※図のようにスライドして取り外し、両面を使用します。
刃がついていない面＝スライス
刃がついている面＝せん切り

⑮プッシャー
※目盛（㎖）がついているので、液体の分量をはかる時に便利です。

上部スロット：カッター、おろしディスク
下部スロット：泡立てディスク

ひっくり返す
セットする
外す
スライス
せん切り

1 クッキングボールを本体にセットする

①クッキングボールの取っ手が手前の正面にくる位置で、本体の突起にクッキングボールの穴を合わせて差し込みます。

②クッキングボールの取っ手を持ち、取っ手が向かって右側の位置にきて、それ以上動かなくなるまで逆時計回りにスライドさせロックします。

※この状態ではまだ電源プラグをコンセントに差し込まないでください。

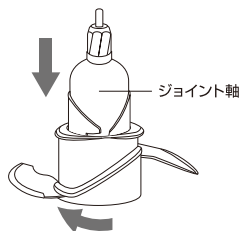
2 アタッチメントをジョイント軸にセットする

ジョイント軸に使用するアタッチメント（カッター、泡立てディスク、スライス / せん切りディスク）をセットします。

●カッター、おろしディスク

ジョイント軸を平らな場所に置き、ジョイント軸の底部とアタッチメントの凹凸を合わせて、上部スロットに合わせてセットします。

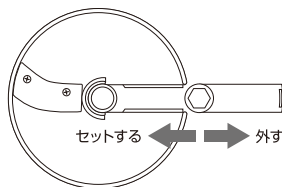
※ジョイント軸の一番下までアタッチメントが下がっていることを確認してください。

※ジョイント軸からアタッチメントを外す際は、カッターを反時計回りに回した後、下図のようにアタッチメントの突起に人差し指と中指をかけ、親指でジョイント軸の先端を支えながらアタッチメントを上方向に押し上げると外れます。

●スライス／せん切りディスク

※せん切りパーツを着脱する際は刃に触れないようご注意ください。

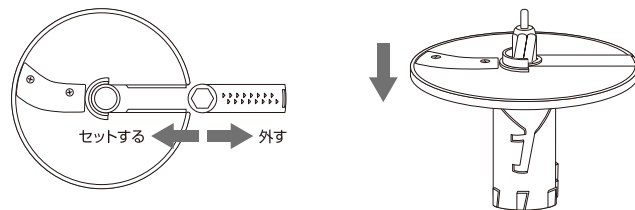
【スライスをする場合】

①スライス／せん切りディスクのせん切りパーツをスライドさせて外し、図のように刃がついていない面を上にしてセットします。

②ジョイント軸を平らな場所に置き、図のようにジョイント軸とせん切りパーツの六角形が合うようにセットします。

※スライスをする場合でも、せん切りパーツは必ずセットしてください。せん切りパーツをセットしないと、ジョイント軸やスライス／せん切りディスクが破損する場合があります。

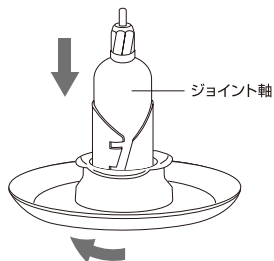
【せん切りをする場合】

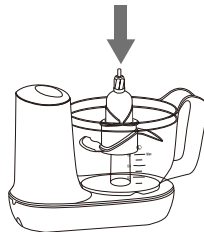
①スライス／せん切りディスクのせん切りパーツをスライドさせて外し、図のように刃がついている面を上にしてセットします。

②ジョイント軸を平らな場所に置き、図のようにジョイント軸とせん切りパーツの六角形が合うようにセットします。

※スライス／せん切りディスク使用時は、カッターをジョイント軸から外してください。

●泡立てディスク

ジョイント軸を平らな場所に置き、ジョイント軸の底部とアタッチメントの凹凸を合わせて、下部スロットに合わせてセットします。

※ジョイント軸の一番下までアタッチメントが下がっていることを確認してください。

3 アタッチメント+ジョイント軸をクッキングボールにセットする

図のようにアタッチメントをセットしたジョイント軸をクッキングボール中心の突起に差し込み、ジョイント軸がクッキングボールの底につくようにセットします。

【カッター・泡立てディスク使用時】

4 食材を入れる

食材をクッキングボールの中に入れます。

※食材はクッキングボールのMax(0.6L)以上に入れないでください。Maxは目安なので食材によって調節してください。(P9、P10参照)

※食材は、2~3cm程度の大きさに切っておきます。肉は骨と筋、魚は頭、骨、皮を取り除いておきます。(下準備の詳細はP9、P10参照)

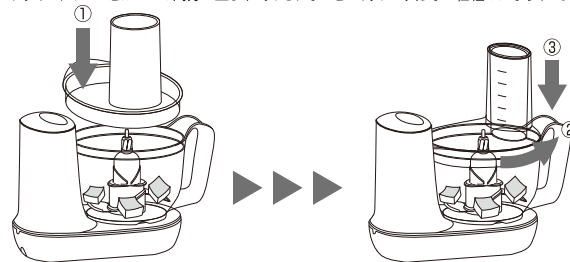
※液体や調味料等を後から加える場合には、投入口から入れることができます。

5 カバーをセットする

①投入口がクッキングボール取っ手より少し手前にくる位置で、カバーをクッキングボールにかぶせます。

②カバーを逆時計回りに回し、カバーの先端を本体のスライドロック(切り込み)にスライドさせてセットします。カバーが動かなくなるまでスライドさせてください。

③投入口の中にプッシャーをセットします。

※クッキングボールとカバーの両方が正しくセットされないとスイッチが入らない仕組みになっています。

【スライス/せん切りディスク使用時】

4 カバーをセットする

①投入口がクッキングボール取っ手より少し手前にくる位置で、カバーをクッキングボールにかぶせます。

②カバーを逆時計回りに回し、カバーの先端を本体のスライドロック(切り込み)にスライドさせてセットします。カバーが動かなくなるまでスライドさせてください。

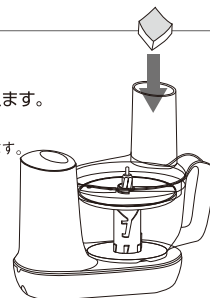
※クッキングボールとカバーの両方が正しくセットされないとスイッチが入らない仕組みになっています。

5 食材を入れる

①プッシャーを外した投入口から食材を入れます。

②プッシャーを投入口にセットし、食材を上から軽くおさえます。

※食材は投入口に入る大きさに切ってください。(約3×5cm)

※液体や調味料等を後から加える場合にも、投入口から入れることができます。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

7 スイッチを押す

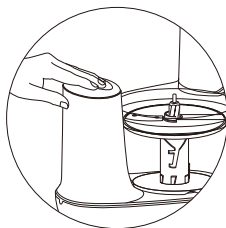
スイッチのくぼんだ部分を押して作動させてください。スイッチは押している間だけ作動するので、押し続けると連続作動します。材料の状態を見ながら断続的にスイッチを入れる／切るを繰り返すことを「パルス」といいます。

●野菜などをきざむ、食材をつぶす、泡立てるときなどには、「パルス」で作動させるとお好みの仕上がりに調節できます。

※食材がクッキングボールの隅にはりついてしまう場合は、ヘラ等で中央に戻してください。

※スライス／せん切りディスクを使用する場合、最後にディスクの上に食材が残ります。それ以上切ることはできませんのでスイッチを押し続けないでください。

※スライス／せん切りディスク使用時は、プッシャーに手を添え食材を上から軽くおさえながらスイッチを押してください。

※定格時間以上連続で使用しないでください。

8 電源プラグをコンセントから抜く

9 食材を取り出す

仕上がったら、アタッチメントを外してからヘラなどで食材を取り出してください。

アタッチメント別 食材の例、上限分量、調理時間の目安

●カッター：つぶす、混ぜる、きざむ

機能	食材	下準備	上限分量	時間の目安
つぶす	生の肉	筋、骨を取り除き、2cm角に切る 薄切りの場合は3cm幅	200g	20〜30秒
	生の魚	頭、骨、皮を取り除き、2〜3cm角に切る	300g	45秒
	イカ、海老	内臓、皮、軟骨、殻を取り除き、2〜3cm角に切る	200g	45秒
	ごま	いりごまを使用する	300g	30秒
	にぼし	頭、わたを取り除き、1〜2cmの長さに切る	40g	45秒
	野菜	ゆでる	300g	40秒
	ゆでた大豆	指でつぶせる程度にやわらかく煮る	180g	45秒
	ふりかけ 煮干し、いりごま（白）干し海老、塩	頭、わたを取り除き、1〜2cmの長さに切る	合計80g	45秒
つぶす（混ぜる）	ポタージュスープ	バターで炒め、コンソメで野菜を煮る	0.6L	15秒
	液体+果物などのジュース	果物などは2〜3cm角に切る	0.6L	30秒
混ぜる	チョコレートケーキ（スポンジケーキ）		卵3個、小麦粉120g ※レシピブック参照	10秒+15秒
きざむ	パセリ	茎を取り除き、水気を切る	30g	10秒
	玉ねぎ	2〜3cm角に切る	300g	13〜15秒
	にんにく、しょうが	皮をむく	300g	20〜40秒
	クッキー（クラッカー）	3cm角程度に割る	50g	10秒
	アーモンド		100g	15秒
	ハム	2cm角に切る	200g	10秒
	食パン（6枚切り）	みみを取り、6〜8つにちぎる	2枚	10〜15秒
	たくあん	2〜3cm角に切る	300g	13〜15秒

使用できない食材：コーヒー豆、固い乾物類などの固い食材。氷や冷凍した食材。納豆、長いもなどの粘り気の強い食材。

●泡立てディスク：泡立てる

機能	食材	下準備	上限分量	時間の目安
泡立てる	卵白	冷やしておく	卵4個分	40秒〜3分
	生クリーム	冷やしておく	200㎖	20〜40秒
混ぜる	マヨネーズ		卵1個分	1分

※生クリームは乳脂肪分 35%以上のものを使用してください。
※生クリームは、乳脂肪分が 35%以上のものでも、乳化剤や安定剤等が含まれる製品に関しては泡立たないことがあります。
※生クリームは長く泡立てすぎると分離してしまうので途中で状態を確認してください。

●おろしディスク：おろす

機能	食材	下準備	上限分量	時間の目安
おろす	大根、にんじん	皮をむき、3cm角に切る	150g	1分

使用できない食材：ヤマノイモ(自然薯)、つくね芋、ヤマトイモ(いちょう芋)

※20g 以下の食材は、うまくおろせない場合があります。
※最後にディスクの上に残った食材は、それ以上おろせませんので、スイッチを押し続けないでください。

●スライス/せん切りディスク：スライス、せん切り

機能	食材	下準備	上限分量	時間の目安
スライスパーツは刃がついていない面をセットする				
スライス	玉ねぎ	投入口に入る大きさに切る（約3×5cm）	200g	20秒
	にんじん			
	大根			
	きゅうり	1本を同じ長さ(8cm程度)に切り揃え、縦にして投入口に入る分量を入れる	200g	20秒
せん切りパーツは刃がついている面をセットする				
せん切り	キャベツ	投入口に入る大きさに切り、切り口が下になるように投入口に入れる（約 3×5cm）	200g	20秒
	玉ねぎ	投入口に入る大きさに切る（約3×5cm）	200g	20秒
	にんじん			
	大根			
	きゅうり	投入口に入る大きさに切り（約3×5cm）横にして入れる	200g	20秒

使用できない食材：ハム、ソーセージ、かぼちゃ、ごぼうなどの繊維の多い野菜。長いもなどの粘り気の強い食材、やわらかいキャベツ、ねぎ、トマトなどのこしのない食材。

※最後にディスクの上に残った食材は、それ以上スライスやせん切りできませんので、スイッチを押し続けないでください。

カッター

●玉ねぎのみじん切り

材　料：玉ねぎ 300g
下準備：2〜3cm角に切っておく

①カッターをセットしたクッキングボールに玉ねぎを入れます。
②カバーをセットし、約13〜15秒間スイッチを押します。「パルス」で作動させると、状態を確認しながらお好みの仕上がりに調節できます。
※食材がボールの隅に残ってしまう場合は、ヘラ等で中央に戻してください。

泡立てディスク

●生クリームの泡立て

材　料：生クリーム 200㎖
下準備：冷蔵庫で冷やしておく
※生クリームは、植物性脂肪分が入ったものは定格時間内に泡立たないことがあります。乳脂肪分が35%以上のものを使用してください。
※生クリームは、乳脂肪分が35%以上のものでも、乳化剤や安定剤等が含まれる製品に関しては泡立たないことがあります。

①泡立てディスクをセットしたクッキングボールに生クリームを入れます。
②カバーをセットし、約20〜40秒間スイッチを押し、好みの固さに泡立てます。
※生クリームは長く泡立てすぎると分離してしまうので途中で状態を確認してください。

おろしディスク

●大根おろし

材　料：大根 150g
下準備：3cm角に切っておく

①おろしディスクをセットします。
②おろしディスクの上に大根をおきます。
③カバーをセットし、約1分間スイッチを押します。
※最後にディスクの上に残った食材は、それ以上おろせませんので、スイッチを押し続けないでください。

スライス／せん切りディスク

●きゅうりのスライス

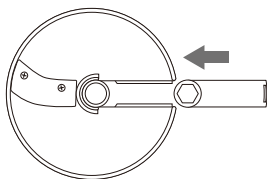
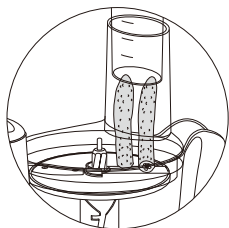
材　料：きゅうり 200g
下準備：長さを8cm程度に切り揃えておく

①スライス／せん切りディスクに、せん切りパーツの刃がついていない面を上にしてセットします。

②スライス／せん切りディスクをセットしたクッキングボールにカバーをセットします。

③プッシャーを外して、投入口に入る量のきゅうりを縦に入れます。

④プッシャーを投入口に差し込み、上から軽くおさえながらスイッチを押すと、クッキングボールの中にスライスしたきゅうりが落ちます。

※最後にディスクの上に残ったきゅうりは、それ以上スライスすることはできませんのでスイッチを押し続けないでください。
※続けてスライスをする場合には、ディスクの上に残ったきゅうりを取り除いてください。

※スライスをする場合でも、せん切りパーツは必ずセットしてください。せん切りパーツをセットしないと、ジョイント軸やスライス／せん切りディスクが破損する場合があります。

※スライス／せん切りディスク使用時は、カッターをジョイント軸から外してください。

●キャベツのせん切り

※キャベツのせん切りをする際は、スライス／せん切りディスクにせん切りパーツの刃のついていない面をセットします。

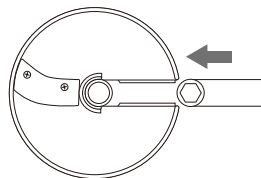
材　料 ： キャベツ 200g
下準備 ： 約3×5cm（投入口に一度に入る大きさ）に切っておく

①スライス/せん切りディスクに、せん切りパーツの刃がついていない面を上にしてセットします。

②スライス/せん切りディスクをセットしたクッキングボールにカバーをセットします。

③プッシャーを外して投入口からキャベツの切り口を下にして入れます。

④プッシャーを投入口に差し込み、上から軽くおさえながらスイッチを押すと、クッキングボールの中にキャベツのせん切りが落ちます。

※最後にディスクの上に残ったキャベツは、それ以上切ることはできませんのでスイッチを押し続けないでください。
※続けてせん切りをする場合には、ディスクの上に残ったキャベツを取り除いてください。

●大根のせん切り

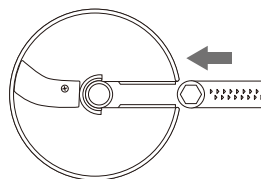
材　料 ： 大根 200g
下準備 ： 約3×5cm（投入口に一度に入る大きさ）に切っておく

①スライス／せん切りディスクに、せん切りパーツの刃がついている面を上にしてセットします。

②スライス／せん切りディスクをセットしたクッキングボールにカバーをセットします。

③プッシャーを外して投入口から大根を横にして入れます。

④プッシャーを投入口に差し込み、上から軽くおさえながらスイッチを押すと、クッキングボールの中に大根のせん切りが落ちます。

※最後にディスクの上に残った大根は、それ以上切ることはできませんのでスイッチを押し続けないでください。
※続けてせん切りをする場合には、ディスクの上に残った大根を取り除いてください。

※スライス／せん切りディスク使用時は、カッターをジョイント軸から外して下さい。

Q & A

スイッチが入りません

A ●コンセントに電源プラグが差し込まれているか確認してください。
●クッキングボールとカバーは正しく本体にセットされているか確認してください。クッキングボールやカバーが正しくセットされていないと、安全装置が働いて作動しません。
●定格時間を超えて連続使用をすると、モーターに負荷がかかりモーターが故障することがあります。

仕上がりが不均等になってしまいます

A 食材が少量であったり、遠心力などが原因でクッキングボールの隅に食材がはりついてしまうことがあります。ヘラなどを使い、まわりについた食材を落としてから再度スイッチを入れてください。また、「パルス」で作動させると、状態を確認しながらお好みの仕上がりに調節しやすくなります。

お手入れ方法

※お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

本体

固く絞ったふきん等で拭く。
※本体を水で濡らさないでください。故障の原因になります。

ジョイント軸

アタッチメントを外し、スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ使用後毎回洗ってください。

アタッチメント

ジョイント軸から外し、スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ使用後毎回洗ってください。
※アタッチメントの刃を直接触らないようご注意ください。鋭利な刃でケガをすることがあります。
※陶器など割れやすいものと一緒に水の中につけ置きしないでください。アタッチメントの刃で傷をつけることがあります。

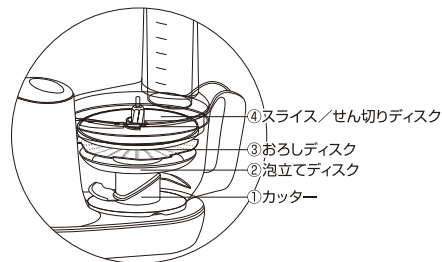
クッキングボール、カバー、プッシャー

スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ使用後毎回洗ってください。クッキングボールの内側の汚れが落ちにくい場合は、コップ1杯程度の水と数滴の食器用洗剤を入れ、カッターをセットして5～10秒間作動させたあと、通常のお手入れをすると汚れが落ちやすくなります。
※本体以外は、食器洗い機をご使用になれます。ただし、使用状況によっては壊れやすくなるため、上かごなどに入れ、エコモードなどをお選びください。(詳細は食器洗い機の取扱説明書を参照してください)

愛情点検 ●長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

こんな症状はありませんか	•電源プラグ･コードが異常に熱くなる。 •コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 •使用中に異常な音がする。 •その他の異常･故障がある。	▶	ご使用中止	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店へ点検･修理をご相談ください。

収納方法

図のように、ジョイント軸に下からカッター、泡立てディスク、おろしディスク、スライス／せん切りディスクの順にセットし、クッキングボールの中にすべて収納します。コードは、本体底面のコードホルダーに収納してください。

製品仕様

項目	仕様
定格電圧	100V
定格消費電力	350W
定格周波数	50/60Hz
回転数	約3, 200 回／分
連続使用時間(定格時間)	3分※
容器容量	0.6L
本体重量	1.7kg
コードの長さ	125cm
製品サイズ	27x15x25.5cm

※食材によっては45秒。詳細はP10・11参照